

HEDEFLenen ÖLÇÜLER

Partial Mash Reçetesi

Fermantasyon Hacmi	24	litre
Kaynatma Hacmi	28,0	litre
İlk yoğunluk (OG)	1.061	
Son Yoğunluk (FG)	1.010	
Tahmini Kaynatma Yoğunluğu	1.052	
ABV (Alkol Oranı)	6,6	%
Acılık	21	IBU
Renk (EBC)	15	EBC
Fermantasyon Sıcaklığı	12-16	°C
Tahmini Kalori Hesabı (50cc için)	305,3	cal

MALT MİKTARI

	Malt Miktarı	Yüzde
Munich I (Weyermann)	2800 g	54,9%
Carapils (weyermann)	300 g	5,9%

ŞERBETÇİ OTU MİKTARI

	Şot Miktarı	Alfa Asit%	Kaynatma Süresi
Perle	25 g	7,3%	60 dakika
Tettnang	10 g	4,2%	30 dakika

MALT DIŞI KATKILAR- MALT ÖZLERİ

	Katkı Miktarı	Yüzde
DME, ekstra açık renk	2000 g	39,2%

MAYA	Maya Miktarı			
Fermentis Saflager W-34/70	27,5	g		
ADIMLAR	litre	derece °C	dakika	Tek Kademeli
Protein Dinlenmesi				
Mayşeleme	24,0	65	60	
Mayşelemeden sonraki hacim(mash-out)	20,4	75	10	
Yağmurlama (Sparge)	5,6	75	-	
Tahmini kaynatma hacmi	28,0	>100	60	
Toplam kullanılacak su miktarı	29,6			
Minimum kaynatma kazanı hacmi	38,9			
	Irish Moss Miktarı			
Irish Moss	5,6	g		
<i>mayşeleme su kaybı saatte 0.5 litre olarak kabul edilmiştir</i>				
<i>kaynatma su kaybı saatte 3 litre olarak kabul edilmiştir</i>				
<i>Tahmini ölü yer ve tahmini çökme kaybı 0 olarak kabul edilmiştir.</i>				
<i>yukarıdaki kabuller tek kademeli normal BIAB süreci içindir</i>				
<i>aksi halde kaynatma suyu hesabını değiştirin</i>				
Fermantasyon Kabı Hacmi	32	litre		
Genç Bira Hacmi	20	litre		
(ikinci fermantasyon yapılırsa biranın en az 0,15 oranında hacmi dökülecektir)				
KİŞİSEL NOTLAR				